



pantone red 032c
pantone 2685c



BIC ZGODBA

BIC Ljubljana - zgodba sedmih čudes ob reki sedmih imen

- 1. BIC Ljubljana – kjer se srečajo preteklost, sedanost in prihodnost**
(avtorica mag. Vesna Loborec)
- 2. BIC Ljubljana – Špica – križišče in iztočnica za nova doživetja**
(avtorica mag. Vesna Loborec)
- 3. Ljubljanica – večni izziv umetnikov, ustvarjalcev in pomembnih osebnosti**
(avtorica Eva Jamšek)
- 4. Ljubljanska živilska tržnica – srce Ljubljane**
(avtorice: Milena Suwa Stanojevič, Mojca Smerajec, Marija Kostadinov)
- 5. Okusiti Ljubljano – od vsakdana do praznikov**
Ljubljanska kulinarčne zanimivosti (avtorica Marjeta Cevc), Ljubljanska vinska pot (avtor Janez Žust) in ljubljanske gastronomske značilnosti (avtorica Gordana Vulič)
- 6. BIC Ljubljana – sodobni cehi**
(avtorica dr. Lea Kužnik)
- 7. Ljubljanski zmaj mogočen simbol Ljubljane**
(avtorica Marina Vodopivec)

1. BIC Ljubljana – srečanje preteklosti, sedanjosti in prihodnosti

Ljubljana je mozaično mesto, vsak kamenček, vsaka zgradba in vsak most ima svojo zanimivo zgodbo.

Preteklost:

V davnem času, ko so se na Ljubljanskem gradu še pasle krave, je tam živela tudi zlatorepa veeverica. Gotovo je bila začarana princeska, ker je znala stvari, ki jih ponavadi veeverice ne znajo. Računala je kakor profesor, zelo lepo je pela in rada je čebljala po francosko. Ime ji je bilo Žoržetka. Pa se je zgodilo, da si je ravno takrat francoski cesar izmislil, da bo premagal celi svet in tudi v Ljubljano so prišli francoski junaki v rdečih sukničih. Malo so streljali, malo so jedli, prav vsi pa so govorili francosko. Njihov poveljnik je bil zelo čeden gospod, maršal in še grof povrhu. Ime mu je bilo August in pisal se je Marmont. Žoržetki je bil všeč in rada se je smukala po drevju okoli oken in tako ujela marsikakšen zanimiv pogovor. Nato je poročala kravam. Nekega dne se je Žoržetka vrtela okoli svojega repa od veselja in naznanila: »samo pomislite, kaj bo August naredil. Šolo! In to slovensko«. Do takrat so bile vse šole nemške ali pa latinske. In tako se je v resnici tudi zgodilo. Francozi so ustanovili slovensko šolo. Šola ob Ljubljanici, je dobila še tisoč klafter zemlje, da so na njej uredili botanični vrt. Ob slovesni otvoritvi je sam gospod maršal zasadil lipo – Marmontovo lipo, ki še danes krasi Ljubljanski botanični vrt.

Ni naključje, da danes, po dvestotih letih ljubljanskega botaničnega vrta in prve slovenske šole, že pet let, nasproti Botaničnega vrta, stoji višja strokovna šola z dvema programoma: Živilstvo in prehrana ter Gostinstvo in turizem.

Mesto, ki se z mestnimi pravicami ponaša že skoraj osemsto let, ima korenine dobesedno v močvirju. Na Ljubljanskem barju, najjužnejšem barju v Evropi, so se v lesenih kolibah nad vodo pred več tisoč leti udomačili koliščarji (Kolišča na Ljubljanskem barju so od 27. junija 2011 vpisana na UNESCO-ov Seznam svetovne dediščine).

Ljubljansko barje je učilnica na prostem. A ni le barjanska zemlja tista, ki skriva ostanke preteklosti. Tudi struga Ljubljanice sodi med najpomembnejša arheološka najdišča v Sloveniji. Pod vodstvom Karla Dežmana in ob pomoči potapljačev avstro-ogrske mornarice je ob koncu 19. stoletja potekala prva podvodna arheološka raziskava v Evropi. V Ljubljanici najdeni predmeti iz različnih zgodovinskih obdobij, od prazgodovine do novega veka, kažejo, da je imela reka kulturni pomen.

V naravno podobo Ljubljanskega barja so prvi resno začeli posegati Rimljani, ki so zaradi prometa delno regulirali Ljubljanico, zgradili pa so tudi prvo cestno povezavo čez Barje, ki se je znašlo med dvema pomembnima rimskima naselbinama, Emono (današnja Ljubljana) in Nauportusom (Vrhnika), ter pristaniščem v današnji Podpeči, kjer so lomili kamen za graditev Emone.

Največji poseg človeka v Ljubljansko barje pa je bil zagotovo ambiciozni osuševalni projekt ob koncu 18. stoletja pod vodstvom Gabriela Gruberja. Z osuševalnimi deli so poskušali čim bolj omejiti poplave in usposobiti tla za kmetijsko obdelavo. Med Grajskim hribom in Golovcem so izkopali kanal, poglobili in regulirali strugo Ljubljanice v mestu, na Barju pa uredili omrežje večjih in manjših kanalov. Tako je nastala za Ljubljansko barje značilna pravokotna parcelacija polj, ki so med seboj ločena z osuševalnimi jarki.

Posegu je sledila še kolonizacija (od 1830 dalje), naselitev prostovoljcev na še vedno močvirno Barje, katerih naloga je bila vzdrževanje odvodnih kanalov in vzpostavitev za kmetijstvo primernih zemljišč. Ljubljansko barje pa novim naseljencem ni ravno izreklo dobrodošlice. Graditev stavb, cest in poti na dotlej znane načine se na mehkih, pogrezajočih se in plavajočih barjanskih tleh ni obnesla, zato se je razvil

specifičen način gradnje hiš na pilotih, ceste in štradoni pa še dandanes niso iz kamnitega materiala, temveč iz dračja in z rušo pokritega vejevja plavajo na Barju. Kaj hitro so tudi ugotovili, da se barjanska tla ne obnesejo prav dobro za pridelavo poljščin, zato pa neprimerno bolje kot gorivo. V času kolonizacije je Barje pokrivala več metrov debela plast šote. Rezanje šote na Barju se je razmahnilo v pravo industrijo, z barjansko šoto so se grelj Ljubljanci, šota je poganjala vlake, ladje, Cukrarno (rafinerijo sladkorja), tovarno smodnika. Zaloge šote so se zdele neskončne, vendar pa se šota ob stiku z zrakom sesede in sprhni. Veliki posel se je zato prav hitro končal, danes so na Barju le še redke zaplate nekdanjega šotnega barja, ki jih prepoznamo po tem, da leži območje kak meter ali dva višje.

Skokovit vzpon Ljubljane, ki se je takrat imenovala Laibach, pa se je začel v 13. stoletju. Mesto so takrat sestavljala tri jedra: Stari, Mestni in Novi trg. Vsako od njih je bilo ograjeno z obzidjem. V mesto je vodilo pet vrat, povezovala pa sta ga Spodnji (Špitalski) in Zgornji (Čevljarski, nekoč imenovan Mesarski) most. Mesto je leta 1220 pridobilo mestne pravice, med ostalim pa so na gradu kovali tudi lasten denar. Meščani, predvsem obrtniki, so bili razdeljeni v cehe.

Sedanijost:

Pravo bogastvo Ljubljanskega barja smo prepoznali šele nedavno. Gre za splet kulturne krajine in narave, v katerem so se ohranile številne rastlinske in živalske vrste in njihovi življenjski prostori, ki so v sodobni Evropi že prava redkost. Marsikje so namreč prav tako kot mi, samo bolj temeljito in dosledno, osuševali močvirja in mokrišča ter jih spreminjali v intenzivne kmetijske površine. Ocenjujejo, da je v Evropi dokončno izgubljenih med 70 in 90 % vseh mokrišč, zato ne preseneča, da je na mokrišča vezanih 61 % ranljivih in ogroženih rastlinskih in živalskih vrst ter kar 78 % ranljivih in ogroženih življenjskih prostorov - habitatov.

Kaj je torej na Ljubljanskem barju tako posebnega?

Za začetek se ozrimo v nebo.

Čeprav barjanska ravnica pokriva komaj odstotek slovenskega ozemlja, gnezdi na njej polovica vseh slovenskih vrst ptic, še več pa jih na Barju prezimuje ali počiva med selitvijo. Skupaj jih je kar 250 vrst. Za njihovo pestrost in število so najbolj zaslužni vlažni travniki, tisti, ki jih osuševalna dela še niso spremenila v plodne njive in zaradi česar jih lastniki še vedno negujejo na tradicionalen, ekstenziven način. Neredno, pozno košeni in brez dodatne pomoči različnih gnojil so idealno življenjsko okolje ne le za ptice, marveč še za številne druge vrste, poleg tega pa so prava paša za oči.

Obilje vode, predvsem pa obsežna mreža odvodnih kanalov in jarkov z bogato razvito vodno vegetacijo so dom lesketajoče pisanih, spretnih letalcev - kačjih pastirjev. Med 48 vrstami teh žuželk, ki živijo na Ljubljanskem barju, mnoge sodijo med ogrožene, na Ljubljanskem barju pa so njihove populacije še dokaj številčne.

V pomladnih nočeh na Ljubljanskem barju živahno odmeva regljanje zelenih reg. Preplet različnih tipov tekočih in stoječih voda je izjemno pomemben za številne dvoživke. Na Ljubljanskem barju bomo našli kar 70 % vseh vrst, ki živijo v Sloveniji. Dvoživke, ki imajo raje gozd, pa z vsakoletnimi pohodi čez ceste na barjanskem robu opozarjajo, da je Ljubljansko barje zanje pomembno mesto za mrestenje.

Žabe so tudi simbol Ljubljane, Ljubljančanom pa rečemo tudi »žabarji«, ker namesto kaj rečejo »kva«.

Voda je temeljni element nastanka in obstoja barjanske ravnice, obenem pa element, ki ga je na Ljubljanskem barju vedno bodisi premalo bodisi preveč. Voda ima tu dve podobi. Prva je umazano rdeča, mirujoča in se odceja iz barjanskega zemljišča. Barjanska voda. Druga je živahna, čista voda kraškega izvora, ki se steka iz številnih kraških izvirov izpod Krima v potoke in rečice, katerih zadnja barjanska postaja je reka

Ljubljanica. Pravimo ji tudi reka sedmih imen, saj v svojem toku večkrat ponikne in se spet prikaže na površju. Zadnjič iz izvirov okrog Močilnika in Retovja kot Ljubljanica. Kot nižinska reka s komaj metrskim padcem od Vrhnike do Ljubljane je svoj čas tekla v okljukih, ki pa jih danes ni več videti.

Struga reke Ljubljanice med Vrhniko in Ljubljano zaradi svoje kakovosti in znanstvene izpovednosti sodi med najpomembnejša arheološka najdišča v Sloveniji. Naključne najdbe v času prvih regulacij so ob koncu 19. stoletja privedle do ene prvih podvodnih arheoloških raziskav v Evropi pod vodstvom tedanjega ravnatelja Deželnega muzeja Karla Dežmana ob pomoči potapljačev avstro-ogrske mornarice. Najdeni predmeti iz različnih obdobjih od prazgodovine do novega veka, še posebej bogate lokacije in vsebina najdb kažejo, da je imela Ljubljanica tako v času prazgodovine kot tudi kasneje v času naselitve Slovanov kulturni pomen. Zaradi zgodbe, ki jo o zgodovini Ljubljanskega barja pripoveduje Ljubljanica, je od leta 2003 reka zaščitena kot kulturni spomenik.

Od kod ime Ljubljana?

Nekateri trdijo, da je mesto dobilo ime po prastarem mestnem božanstvu, ki so ga stari Slovani imenovali Laburus, drugi vztrajajo, da je ime latinskega izvora in da je mesto dobilo ime po poplavljalni reki „aluviana“, tretji spet prisegajo, da ime mesta izvira iz poimenovanja Laubach - močvirje.

Tisti, ki jim je bilo, kot Antonu Tomažu Linhartu, mesto pri srcu, pa zagovarjajo mnenje, da ime lahko izvira le iz slovenske besede „luba“, „ljubljen“.

Ali ste vedeli, da...

... so bila praznovanja na Ljubljani že v preteklosti? Posebno slovesno je bilo leta 1660 ob obisku cesarja Leopolda I., ko so izdelala kar 20 razkošno opremljenih barkač, pa tudi 1814 leta, ko so znova proslavljali odhod Francozov. Na vodi se je takrat zibalo kar 180 z zelenjem, venci in zastavami okrašenih plovil, meščanov pa pri tem še malo ni motilo, da so komaj dve leti poprej enako zavzeto in hrupno z bajno okrašenimi in razsvetljenimi ladjami prevažali francoskega guvernerja Marmonta in da so 1810 z vožnjo po vodi in ognjemeti, na moč radostno slavili Napoleonovo poroko. Te idile, ki jo je včasih popestril še kak v vodo namočen pek, je bilo sredi preteklega stoletja za vselej konec. Vlada je 1828 zabave na Ljubljani prepovedala, kmalu nato pa je presahnil še promet, ki ni zdržal konkurence z železnico. Kljub temu pa je še 1840 zaplul po Ljubljani parnik »Nadvojvoda Janez«, a ne za dolgo. Lastnika sta ga že 1850 prodala, nakar so ga razstavili in prepeljali na koroško, kjer je še dolgo prevažal izletnike po Vrbskem jezeru.

... je Ljubljana dobila prvi hotel leta 1731 v hiši poleg Magistrata. Imenoval se je Hotel Wilder Mann (Hotel Divji mož), Ljubljančani pa so mu popačeno rekli »Pri Bidelmonu«. Obiskovalcem je bilo na voljo 10 sob, svoja vrata je zaprl leta 1868.

... bil prvi most čez Ljubljanico zgrajen že v rimski dobi, verjetno nekje med Čevljarskim in Šentjakobskim mostom. Srednjeveška Ljubljana se je lahko pohvalila z dvema lesenima mostovoma, (stari most, ki se je nahajal na mestu današnjega Tromostovja in Mesarski most).

... izraz »ljubljska srajca« menda izhaja iz 19. stoletja, ko so si nekateri Slovenci po nemškem zgledu privoščili nedeljske sprehode, med katerimi so slekli suknjič.

... Ljubljanico od Barja pa vse do izliva v Savo krasi kar 35 mostov.

... je Ljubljanica reka s sedmerimi imeni in najdaljša ponikalnica na svetu (dolga 41 km in da kar 20 km reke teče pod zemljo, v jamah, tako da je reka sedmerih imen (TRBUHOVICA - OBRH - STREN - PIVKA - RAK - UNICA – LJUBLJANICA), čeprav sedemkrat zamenja svoje ime, se skriti pa ne more. Ko zapusti kraško

območje Notranjske odnese s seboj vsako leto več kot 250.000 ton raztopljenega apnenca. Reka deli mesto Ljubljano na dva dela.

... se je 1. oktobra 2006 prvič na BIC Ljubljana izvajal redni in izredni študij višješolskega programa ŽIVILSTVO in PREHRANA.

... so 7. maja 2009 na *Špici Ljubljanice* postavili nov *most*, ki povezuje Botanični vrt in center mesta.

... se je 1. oktobra 2009 prvič na BIC Ljubljana izvajal redni študij višješolskega programa GOSTINSTVO in TURIZEM.

Prihodnost:

Ljubljana je glavno mesto države in hkrati vozlišče poslovnih, kulturnih, intelektualnih in storitvenih dejavnosti v širšem in ne samo slovenskem prostoru.

V prihodnosti se za Ljubljano predvidevajo spremembe, in sicer:

- izboljšave na področju energetike povezano z varstvom okolja. V Programu varstva okolja za MOL za obdobje 2007-2013 je med štirimi strateškimi cilji izpostavljen cilj »zagotoviti energetska učinkovitost in rabo obnovljivih virov energije«.
- javne razsvetljave - V Ljubljani je bila leta 2000 vgrajena moč razsvetljave prek devet megavatov, danes je, kljub večjemu obsegu razsvetljave, skupna priključna moč razsvetljave okoli štiri megavate. Trenutno smo v fazi posodabljanja osvetlitve javnih objektov, ki jim, s pomočjo LED tehnologije, zmanjšamo tako osvetljenost kot tudi porabo električne energije.
- postopnega uvajanje trajnostne mobilnosti v JP Ljubljanski potniški promet - LPP bo v drugi polovici letošnjega leta v sklopu projekta CIVITAS ELAN pridobil 20 avtobusov na zemeljski plin, v naslednjih letih pa bo ta energent že v polovici avtobusne "flote" LPP-ja. Pomemben dosežek sta tudi dve električni vozili "Kavalir", ki sta namenjeni prevozu ljudi po območjih za pešce in sta prav tako del projekta CIVITAS ELAN.
- JP Snaga je v svoj voznik park že uvedla vozila na utekočinjen naftni plin in elektriko.
- Koriščenje deponijskega plina na odlagališču Barje.
- Izgradnja sončnih elektrarn - Sončna elektrarna na strehi poslovne stavbe JP Energetika proizvaja količino električne energije za 25 gospodinjstev, ne letnem nivoju so zato zmanjšani izpusti CO₂ za 35 ton.
- Zamenjava azbestnih streh na vseh šolah in vrtcih ter ob tem izvedena dodatna izolacija ostrešij.
- Številni projekti ozaveščanja, informiranja in izobraževanja javnosti - Projekt "Ljubljana – pametno mesto"
- Ozelenitev vozil javne uprave - Mestna uprava zahvaljujoč projektu CIVITAS ELAN uporablja šest vozil toyota prius na hibridni pogon
- Novih turističnih proizvodov za popestritev ponudbe, predvsem z večjim številom dogodkov, večje fleksibilnosti cen prenočitev.

2. BIC Ljubljana - Špica - KRIŽIŠČE IN IZTOČNICA ZA NOVA DOŽIVETJA

Povodnjak Voltek je nekoč živel v mestu in plaval po Ljubljanici. Ta je z leti postala zelo umazana, zato si je ob Ljubljanici na jasi poiskal majhen ribnik, ki pa je postal ravno tako umazan. Težko je biti povodni mož v današnjih časih, ko so vse vode tako umazane. Rad je imel rožice, zato je hodil na makovo polje, kjer je vsakokrat odtrgal mak in ga odnese v svoj grad. Vendar Voltek ni vedel, da na makovem polju živi Makov škrat. Nekega dne Makov škrat zaloti Voltka med sprehajanjem po njegovem vrtu. Najprej se spreta, nato pa je povodnjaku dovoljeno, da si vsak dan odtrga mak. Voltek odide in k škrtu pride Marjetica. Makov škrat ji pove, da je ugotovil kdo hodi po njegovem vrtu. Marjetica je radovedna rožica in si nemudoma želi spoznati Voltka. Kljub temu da ji škrat brani, hitro odide do ribnika. Tam pokliče Voltka, ki je ob pogledu na njeno lepoto prevzet. Želi si jo imeti zase, zato jo kljub njenemu upiranju vzame s seboj v grad. Zaskrbljen Makov škrat se odpravi iskati Marjetico, saj je dolgo ni bilo nazaj. Pokliče Voltka in ga prepriča da spusti Marjetico. Voltek ji ni želel nič slabega, zato jo izpusti. Žalosten in osamljen odide nazaj na dno jezera. Marjetici je hudo zaradi Voltka, zato se odloči, da bo poiskala Čarovnico Zeleno, katera bo očistila reko in ribnik in tako osrečila Voltka. Čarovnica z veseljem očisti ribnik in okolico in tako tudi okoli reke in jezera zacvetijo rože. Voltek je zopet srečen.

BIC iztočnica v vse smeri:

Most čez Gruberjev prekop na Špici, ki je dolg 38 metrov, je zamišljen kot ultralahka struktura; nima težkih in masivnih opornikov, le minimalen temelj, ki počiva na pilotih, tako da ne poškoduje obrežnega roba. Konstrukcija je preprosta, zasnovana kot prostorsko paličje dvojnega loka z odprtim trikotnim prerezom. V nosilni prerez je vsajena pohodna površina brvi, ki se prav tako v blagem loku dviguje proti sredini mostu.



Most čez Grubarjev prekop

Vir: http://ljubljaniski.projekti.si/Data/Sites/1/images/zupanovi_predvolilni_projekti/ozivitev_nabrezij_ljubljanice/most_pri_spici/mostprisipici_dwedam.jpg

Ali ste vedeli ...

... da je v pohodno površino vgrajeno talno gretje? Ker se konstrukcija loka vzpenja hitreje kot hojnica, se prometna površina proti sredini zoži na 3,5 metra, proti bregovoma pa razširi na 4,7 metra.

... območje Špice - levi mestni breg je urejen urbano kot park in pristan, na desnem bregu pred mostom pa je majhen trg z drevesi in klopmi, kjer je postaja BicikeLJ (300 koles s 600 parkirnimi mesti na 31 postajah).

... so v Gradaščici nekdanji živali sulci, težki do 10 kg?

... so v Ljubljano leta 1887 vložili 300 jegulj, ki pa so izginile neznanu kam?

... so leta 1913 v Ljubljani ujeli največjo postrv, težko 10,3 kg?

... Gradaščico so zaznamovali prekrasni potočni raki, ki pa jih je leta 1882 pomorila račja kuga?

... so ribiči na dan polovili tudi do 200 rakov?

... je največ cip v enem dnevu nalovil trnovski cipar Kralj, 420, največ pinož pa Tomaž Pajsar, 581?

... je bilo na desnem bregu Ljubljane nad špico mestno kopališče, ki je na dan (od srede junija do srede septembra) privabljal povprečno po 250 kopalcev.

... da so imeli na tem kopališču dva bazena, enega za moške in drugega za ženske?

... Župan Jankovič je med nosilne projekte svojega predvolilnega programa uvrstil tudi sanacijo vode v Ljubljani, tako da bi se bilo mogoče na Špici kopati že leta 2012.

... je bil bil ljubljanski botanični vrt, kot vrt domovinske flore, ustanovljen v času Ilirskih provinc leta 1810. Zasnoval ga je Franc Hladnik, ki ga je francoski maršal Auguste Marmont določil za prvega ravnatelja prve slovenske šole. Za to priložnost so v botaničnem vrtu posadili Marmontovo lipo, ki ga še danes krasi.

... da je BIC višja strokovna šola izziv in šola za prihodnost, saj smo drugačni ... saj smo **Best In Class !!!**

3. Ljubljana - večni izziv umetnikov, ustvarjalcev in pomembnih osebnosti

Bregova Ljubljane sta postala v zadnjih nekaj letih še bolj povezana in lažje prehodna. Leta 2009 so postavili brv¹ ob BIC-u in tako je Botanični vrt gotovo postal turistom bolj dostopen. Leto pozneje sta bila postavljena Mesarski most² med Tromostovjem in Zmajskim mostom ter nižje na Ljubljani Žitni most³, ki povezuje Petkovškovo nabrežje in Poljanski nasip. Letos pa so nekdanji Mrtvaški most iz Most⁴ prestavili in tako ohranili ter sedaj povezuje Žabjek in Krakovo. Trije starejši mostovi na Ljubljani in eden na Gradaščici, trije izmed njih delo arhitekta Jožeta Plečnika, pa si zaslužijo nekoliko več naše pozornosti in občudovanja.

ČEVLJARSKI MOST

Zaradi čevljarjev, ki so imeli na njem delavnice, dandanes poimenovan Čevljarski oz. Šušarski most je bil za časa nastanka – postavili naj bi ga v 13. stoletju in tako velja za drugi najstarejši ljubljanski most, ki prečka Ljubljano – pridržan mesarjem. Ti so imeli na prvotno lesenem mostu vse do zgodnjega 17. stoletja trgovinice. Leta 1614 pa so mestni oblastniki njihove trgovinice preselili ob Ljubljano na današnje Adamič-Lundrovo nabrežje. Razlog je bil širjenje mesta, s čimer je pranje mesa v reki v središču takratnega mesta postalo nehygienično. Leta 1867 so lesen most zamenjali z litoželeznim, ki so ga po načrtih dunajskega inženirja Johanna Hermanna oblikovali v prvi fužini oz. talilnici železa na Slovenskem – v vasi Dvor pri Žužemberku na Dolenjskem. Most so v spomin na nekdanjega ljubljanskega župana češkega rodu, Janeza Nepomuka Hradeckega, poimenovali Hradeckega most. Današnje podobo mostu pa je med letoma 1931 in 1932 dal Jože Plečnik. Zamislil si je široko betonsko ploščad, ki jo, oprto na nabrežji, nosijo trije mogočni slopi, povezani z dvema lokoma. Preprosta ograja s stebrički je s stebri na vsaki strani razdeljena na pet delov. Stebri so s stiliziranimi listi na kapitelih daljni odmev korintskih stebrov. Prvotni Plečnikovi kapiteli, ki so danes shranjeni v njegovi hiši⁵ v Trnovem, so bili bolj dovršeni. Na sredini obeh ograj je nekoliko nižje od ploščadi, saj stoji na ogromnem nosilcu v reki, postavljen jonski steber, ki služi kot svetilka. Plečnik si je zamislil, da bi »korintski« stebri nosili ogromno leseno pergolo, kar pa se finančno ni izšlo, zato je 12 stebrov obtežil s krogli.

Predhodni litoželezni most so sprva prestavili nižje na Ljubljano, v Moste, kjer je povezoval današnji Zaloško cesto in Poljanski nasip, in se ga je zaradi lokacije ob nekdanji ljubljanski mrtvašnici prijelo ime »Mrtvaški most«. Maja 2011 so omenjeni litoželezni most ponovno prestavili nazaj višje na Ljubljano in sedaj povezuje predela Žabjek in Krakovo.

¹ Avtorji: dans arhitekti.

² Avtorji: ATELIERarhitekti. Avtor kipov, mdr. Adama in Eve, je Jakov Brdar.

³ Avtor je arhitekt Boris Podrecca.

⁴ Prvotno se je ta most nahajal na mestu današnjega Čevljarskega mosta.

⁵ Hiša je muzej, odprt obiskovalcem, in spada pod Muzeje in galerije mesta Ljubljana.



Čevljarski most

Vir: http://img.rtvsllo.si/upload/ture_avanture/___evljarski_2_show.jpg

TROMOSTOVJE

Na mestu današnjega Tromostovja se je nahajal prvi most čez Ljubljanico po antiki. Ko se je v 11. stoletju razvila srednjeveška Ljubljana, se je na tem mestu nahajal leseni t. i. špitalski most. Na njem so bila špitalska mestna vrata, skozi katera se je vstopilo na Mestni trg, ki je imel kot eden izmed treh srednjeveških ljubljanskih trgov⁶ izrazito trgovski značaj – pred mestnimi vrati so tako trgovci prodajali izdelke. Leseni most je služil vse do 19. stoletja, ko ga je zamenjal dvoločni kamniti most s kovinsko ograjo, ki ga je med letoma 1841 in 1842 zasnoval italijanski arhitekt Giovanni Picco. Kot nam sporoča na srednjem mostu današnjih treh mostov ohranjen napis⁷, je mesto Ljubljana prvi kamniti most na tem mestu posvetilo habsburški nadvojvodi Francu Karlu. Današnjo edinstveno podobo mostu pa je med leti 1929 in 1932 dal Jože Plečnik. Slednji je ohranil osnovo Piccovega mostu in mu dodal še dva pešcem namenjena stranska mostova s stopniščema. Trije mostovi so razporejeni žarkasto in s tem dopolnjujejo ulice in nabrežji, ki se kot žarki stekajo na Prešernov trg, ki je tako »sonce mesta«. Plečnik je za ograje mostov uporabil balustrade oz. nize nizkih stebričkov, v katerih pa z nekaj domišljije z lahkoto vidimo številne grške vaze, oz. če smo natančni, kar 642 »vaz«. Kljub temu da je Ljubljana po rušilnem potresu leta 1895 za obnovo dobila veliko sredstev, je bil Plečnik zaradi varčevalnih ukrepov mesta namesto kamna za stebričke primoran uporabiti beton, material, ki je vlit tako mojstrsko, da nas večina nanj sploh ne pomisli. Sama zasnova stranskih dveh mostov s stopniščema je mediteranska. Mostova nas spomnita na znameniti beneški most Rialto, ki ga je v 16. stoletju zasnoval arhitekt Antonio da Ponte. Most je Plečnika gotovo navdušil že v mladostnih letih, ko je po končanem študiju za odlično diplomsko delo prejel Rimsko štipendijo in s tem nekajmesečno potovanje po Italiji ter Franciji.

⁶ Srednjeveško Ljubljano sta poleg trgovskega Mestnega trga sestavljala še rokodelski Stari trg in plemiški Novi trg.

⁷ ARCHIDVCI. FRANCISCO. CAROLO. MDCCCXLII. CIVITAS.



Francev most, delo arhitekta Giovannija Picca, postavljen leta 1842, s še neurejenim Hribarjevim nabrežjem
Vir: dLib 2008 (<http://www.dlib.si/razstave/0001/index.html>)

TRNOVSKI MOST

Sicer nekoliko odmaknjen od glavnega toka Ljubljanice, pa vseeno zaslužen velike pozornosti. Malo preden se v Polhovem Gradcu izvirajoča rečica Gradaščica izlije v Ljubljanico, jo prečka omenjeni most. Prvi most je na tem mestu stal že v 17. stoletju, današnjo podobo pa je mostu, dokončanem leta 1932, dal Jože Plečnik. Ograji enoločnega mosta sestavljajo menjajoči se kvadri ter vaze in se zaključita s piramidami. Nad sredino vzhodne ograje se vzpenja obelisk, kateremu nasproten je na zahodni ograji kip svetega Janeza Krstnika, avtorja Nikolaja Pirnata, Plečnikovega sodobnika. Motivno se kip navezuje na cerkev, do katere pripelje most, saj je temu svetniku posvečena. Načrte za današnjo cerkev gre pripisati avstrijskemu arhitektu Raimundu Jeblingerju, ki se je načrtovanja lotil po potresu leta 1895. Cerkvi je dal neoromansko podobo s tipičnima romanskima stolpoma ob zahodnem pročelju, ki dajeta cerkvi videz božje trdnjave na zemlji. K zvonikoma so se oblikovno sijajno podale ciprese, ki so jih prvotno zasadili na mostu. Danes jih nadomeščajo breze, a že drevje samo po sebi na mostu je nekaj edinstvenega. Sicer pa je prva cerkev na tem mestu stala že v 18. stoletju in bila delo italijanskega arhitekta Candida Zullianija⁸, navsezadnje je tu France Prešeren prvič uzrl Julijo Primic in leto pozneje slovensko romantično pesništvo obogatil s Sonetnim vencem. Postanka vreden je tudi spomenik štirim domačim impresionističnim slikarjem: Matiji Jami, Rihardu Jakopiču, Mateju Sternenu in Ivanu Groharju. Slednjima je bila zaupana poslikava oltarnega predela cerkve, a Grohar naročila ni izvršil. Avtor spomenika je sodobnik, kipar Drago Tršar.

⁸ Mdr. tudi avtorja Schweigerjeve hiše na Starem trgu 11a v Ljubljani in cerkve Marijinega obiskanja na Rožniku.

4. Ljubljanska živilska tržnica - SRCE LJUBLJANE

Ljubljanska tržnica se nahaja v središču mesta, na desnem bregu Ljubljanice med Tromostovjem in Zmajskim mostom. Načrte za sodobno urejene in funkcionalne tržnice je pripravil Jože Plečnik, zgrajene pa so bile v letih od 1940 do 1944. Po drugi svetovni vojni so se tržnice razširile in preoblikovale v prostor kot ga poznamo danes. Stojnice s svežo zelenjavo, sadjem in dišavnicami so zaživele na Vodnikovem in Pogačarjevem trgu, v pritlični etaži semenišča pa se je razvila pokrita tržnica. Želje meščanov so se tako uresničile, saj tržnica še danes predstavlja kulturno znamenitost.

V kompleksu tržnic je že Plečnik načrtoval Mesarski most čez Ljubljanico, ki je bil novih načrtih dokončan leta 2010.

Tržnica daje poseben pečat Ljubljani, saj je povezovalni člen med mestom in podeželjem, hkrati pa tudi družabni prostor, kjer se ljudje srečujejo, kramljajo, tujci pa začutijo utrip mesta in način življenja domačinov.



Arkade ljubljanske tržnice

Vir: http://cdn1.siol.net/sn/img/09/187/633825125559613947_arkade.jpg



Vodnikov spomenik na tržnici

Vir: http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/08/Vodnik_spomenik.jpg

Vodnikov trg je dobil ime po pesniku Valentin Vodniku (1758 – 1819), ki je avtor prve slovenske kuharice z naslovom »Kuharske bukve«. Knjiga je pisana v starem slovenskem jeziku in ni le zbirka receptov, temveč tudi dokument rodoljubnega pomena. V uvodu je Valentin Vodnik sicer zapisal, da si je prizadeval za "krajnsko kuhinjo", vendar najdemo v kuharici malo preprostih močnatih jedi, s katerimi se je velikokrat hranilo tedanje preprosto slovensko ljudstvo.

PONUDBA NA TRŽNICI

Premišljeno prehranjevanje se začne z nakupom živil. Priporočljiva so raznovrstna, po možnosti sezonska živila iz bližnjega okolja. Tako prispevamo k varovanju okolja in spodbujanju domačih pridelovalcev. Nakupujemo lahko v različnih prodajalnah, pogosto pa tudi na tržnici, kjer je pisana ponudba rib, kruha, sadja, zelenjave, mesa, sira, zelišč in začimb. Živila so praviloma sveža, pogosto pridelana v naravnem, domačem, torej bližnjem okolju. Na ljubljanski tržnici lahko kupimo tudi ekološko in integrirano pridelana živila ter živila z geografskim poreklom.



Lokalna ponudba zelenjave na ljubljanski tržnici

Vir: http://cdn1.siol.net/sn/img/10/252/634196475750056137_tre_20020904_0028.jpg

Oznake na živilih, ki opozarjajo na način pridelave



Evrolist: Nov logotip EU za ekološke proizvode, ki je od 1. julija 2010 postal obvezen za vse predpakirane ekološke izdelke, ki so bili proizvedeni v eni od držav članic EU in ustrezajo zahtevanim standardom.

Živila s certifikatom **ekološki**, so pridelana in predelana na naraven način, brez uporabe pesticidov, konzervansov, umetnih arom, barvil in gensko spremenjenih organizmov.



Živila z oznako **biodar** so pridelana in predelana po standardih Zveze združenj ekoloških kmetov Slovenije.

Oznaka za **integrirano kmetovanje**, opozarja na naravi prijazno pridelavo. Pri zaščiti pridelkov imajo prednost naravni ukrepi pred fito- in veterinarsko-farmaceutskimi ter biotehnološkimi ukrepi. Zelo je poudarjeno ohranjanje biotske raznovrstnosti rastlin. Gnojenje z organskimi gnojili ima prednost pred gnojenjem z mineralnimi gnojili.



Z **znakom čebele** je označena zelenjava, ki je pridelana v Sloveniji na integriran način.

Oznaka za živila z **geografskim poreklom** (npr. prekmursko bučno olje, šebreljski in zgornjesavinjski želodec, kraški pršut).





Oznaka za **živila s tradicionalnim ugledom** (npr. prekmurska gibanica, idrijski žlikrofi, belokranjska pogača, belokranjska povitica). Živila imajo označen tudi izvor, npr. piranska sol, nanoški sir, sir tolminc, bovški sir, ekstra deviško oljčno olje slovenske Istre, prekmurska šunka, kočevski gozdni med in kraški med.

Na tržnici se trgovanje opravlja v skladu z določili Tržnega reda in drugimi predpisi, ki urejajo trgovanje s kmetijskim in drugim blagom. Tržni red določa tudi pravice in dolžnosti upravljavca tržnice in prodajalcev. Trguje se na drobno z živilskimi in neživilskimi izdelki, po obsegu in pomenu za preskrbo prebivalcev pa so najpomembnejši kmetijski pridelki. Ponudba je največkrat zelo pestra in odvisna od vremenskih pogojev. Kakovost pridelkov in drugega blaga nadzorujejo in pregledujejo inšpektorji. Vsi pridelki in izdelki pa morajo biti v skladu z Zakonom o kmetijstvu (Ur.l. RS, št. 54/2000).

Meso in mesni izdelki

V zaprtem delu Ljubljanske tržnice, pod arkadami, se nahajajo majhne lične mesnice. V njih lahko najdemo različne vrste svežega mesa in mesnih izdelkov. Proizvajalci nudijo meso in mesne izdelke, ki jih v velikih hipermarketih ni mogoče dobiti. Na policah najdemo, poleg redne ponudbe tudi nojevo, kunčje, ovčje, kozje in konjsko meso. To meso je v kulinariki zelo cenjeno, prav tako pa je priporočljivo za različne vrste diet.

Vrste mesa, ki jih lahko dobimo na tržnici:

MESO GOVEDA

- teletina (starost živali od 3 tednov do 12 mesecev)
- mlada govedina (biki od 12 do 24 mesecev, telice od 12 do 30 mesecev, voli od 12 do 30 mesecev)
- govedina (biki v starosti nad 24 mesecev, krave in voli nad 30 mesecev)

MESO PRAŠIČEV

- meso prašičkov (odojkov) obeh spolov 5-25 kg
- svinjina - pitani prašiči
- lahki in težki pitani prašiči in izločene plemenske svinje in izločeni plemenski merjasci
- mladi pitani merjasci
- drugi prašiči

MESO OVAC

- mlada jagnjetina (v starosti 3 tedne do 3 mesecev)
- jagnjetina (v starosti od 3 do 12 mesecev)
- ovčetina ali bravina (v starosti nad 12 mesecev)

MESO KOZ

- kozličje meso (v starosti od 3 tednov do 6 mesecev)
- kozje meso (v starosti nad 6 mesecev)

MESO KOPITARJEV

- žrebičje meso (v starosti od 6 tednov do 1 leta)
- konjsko meso (v starosti živali nad 1 leto)
- meso oslov
- meso mezgov
- meso mul

MESO DIVJADI

- meso pernate divjadi (divje gosi, divje race, jerebice, prepelice, divji golobi,...)
- meso dlakaste divjadi (divji kunci, zajci, jelenjad, srnjad, medvedi,...)
- meso ščetinaste divjadi (divji prašič)

MESO KUNCEV

- i. kategorija (do 2 kg žive teže)
- ii. kategorija (od 2 do 3,5 kg žive teže)
- iii. kategorija (nad 3,5 kg žive teže)

MESO NOJEV

VRSTE PERUTNINSKEGA MESA

- meso kokoši, pur, gosi, rac in mulardov, pegatk

Ribarnica

V kleti pod arkadami se nahaja ribarnica. Ribe prištevamo med hitro pokvarljiva, beljakovinska živila, zato je dnevna sveža prodaja zelo cenjena. V ribarnici ljubljanske tržnice lahko najdemo **morske** in **sladkovodne** ribe, iz »slovenskih vod« in prav tako uvožene, predvsem zamrznjene izdelke.



Prodaja svežih rib

Vir: http://img.rtvsllo.si/radioprvi/resources/uploads/photos/2010/05/23/18572_img_5912_big.jpg

Morske ribe delimo na **hrustančnice in kostnice**. Med hrustančnicami so najbolj znane: morski pes, morski volk, skat. Med pravimi kostnicami pa so znane: tuni, sardele, listi, ostriži, trske. Morske ribe delimo glede na okolje, kjer živijo, na **pridnene ribe in pelagične ribe**. Pridnene ribe so: vahnja, trska, saj, mol, oslič, girica, ugor, cipelj, morski list itd. Pelagične ribe so: tun, sinji mol, sardela, skuša, šnjur, sardon.

Morske ribe največkrat delimo glede na barvo mesa na:

- **Modre ribe:** drobne modre ribe dajemo v promet skupaj z drobovjem, izjemoma jih smemo dajati v promet brez glave in drobovja le, če so bile očiščene v kontroliranih pogojih. Drobne modre ribe so: inčun, igla, papalina, skuša, sardela..., **Velike modre ribe:** mečarica, polanda (palamida), romb, tun.
- **Bele ribe:** girica, kovač, morski list, oslič, špar, zobatec, morski lipanj (cipelj), luben (brancin), gruj (ugor), trska, morska žaba.
- **Landovina:** električni skat, mačji som, brezzobi som, skat.

Sladkovodne ribe delimo glede **na izvor:**

- **Ribe iz ribogojnic ali ribnikov:** postrvi, šarenka ali amerikanka, som, krap, beli amur, ščuka...
- **Ribe iz tekočih voda in jezer:** razne vrste postrvi, jegulja, som, krap, ščuka, lipan, sulec, losos, belica, beli amur, klen, beluga, jeseter.

Ribe selivke prištevamo k sladkovodnim ribam:

- odrasel jeseter živi v morju, drsti pa se v reki, znan je odličen kaviar iz jesetrovih iker,
- losos (atlantski) – odrasel živi v morju, drsti se v sladkih vodah,
- jegulja – odrasla živi v rekah (samica), drsti se v morju (samci ostanejo v morju).

Glavonožci so posebna vrsta vodnih živali: hobotnice, lignji, sipe itd.

Tudi **rake** razvrščamo po izvoru na **morske** in **sladkovodne**.

Morske rake dajemo v promet po zvrsti in masi, sladkovodne pa samo po zvrsti. Morski raki smejo v promet samo živi ali zamrznjeni, le kozice in škampi pa tudi mrtvi. Vrste morskih rakov: jastog, morski pajek, norveški rak ali škamp, rakovica, rarog, kozica. Sladkovodne rake dajemo v promet kot potočne in močvirne.

Školjke so mehkužci, ki imajo užitno meso zaprto v dveh trdnih lupinah.

V promet dajemo: ostrige (kamenice), klapavice (dagnje), prstake, ladinke, male pokrovače, velike pokrovače.

Kruh, pekovsko pecivo in slaščice

Kruh je življenje. Kruh ima čarobno moč, kar so mu pripisovali od nekdaj, ima pa tudi velik simbolni pomen. Kako tudi ne? Zrno v zemlji umre, propade, da zraste drobna bilka v mogočen klas. Posamezno zrno je šibko, cel klas je močan. Iz drobnega zrna v mlinu zmeljejo moko, iz katere žlahtne roke naredijo kruh – mogočen hlebec. V zgodbo o kruhu se obvezno vpletata še dve: zgodba kmeta in mlinarja. Koliko truda in skrbi? Izdelek je zato simbol blaginje in veselja – posebno ob praznikih.

Na ljubljanski tržnici je bogata ponudba različnih vrst kruha in pekovskega peciva. Pšenični, rženi, pirin, proseni, koruzni, ajdov, ovseni, ječmenov. Ponujajo ga velike pekarnice in peki obrtniki. Pohvalno je, da je vedno več polnozrnatih. Veliko kruhov je manj slan in izdelanih brez dodanih aditivov. Vse to prispeva k zdravi prehrani.

Vonj po ravnokar pečenem kruhu je vonj po domačem, toplem. Zlatorjave, hrustljave skorjice hlebcev, štruc in štručk vabijo. Sredica je dobro povezana s skorjo, sočna, okusna in nedrobljiva. Največkrat so kruhi izdelani po daljših zahtevnih postopkih, zato je okus bogato harmoničen. Mnogo je tradicionalnih izdelkov iz naše dediščine.

Za marsikoga je najboljši kruh iz mešanice različnih mok, npr. kmečki kruh.



Domač, kmečki kruh



...in priučena francoska tehnologija.

Vir: lasten

Če je testo obogateno z različnimi sestavinami, dobimo prav bogate dobrote. Kdo ne pozna slovenske potice, perecev, prekmurske gibanice, belokranjske pogače, sadnega kruha?



prekmurska
gibanica



potica



belokranjska pogača



pletence

Vir: lasten

Članek, ki je bil objavljen v 21. številki revije SLOVENEK, 20. januarja 1941.

Ljubljanski peki

Od naših domačih zgodovinarjev Ivana Vajkarda Va1vazorja do prof. Ivana Vrhovca nam je ostalo o ljubljanskih pekih mnogo zgodovinskih zanimivosti. Tudi te naše davne prednike, ljubljanske peke, moramo šteti med najstarejše prebivalce in najuglednejše meščane naše prestolnice.

Pred več stoletji ljubljanski peki niso smeli prodajati svojih krušnih izdelkov doma, temveč so jih morali prinašati v mestno kruharno. Samo tukaj so smeli peki prodajati svoj kruh in nikjer drugod. Do leta 1552. je bila taka pekovska prodajalnica v pritličju mestnih zaporov pod Trančo. O njej se je magistrat izjavil, da je obstajala od pamtiveka. V omenjenem letu 29. julija pa je sklenil zunanji svet mestnega zastopa soglasno, da naj se zida na praznem stavbišču mestne občine med hišo pl. Turjaških in kopališčem na Starem trgu posebno poslopje za kruharno, češ da je bil dotlej s prodajo kruha velik nered, da se je dognalo mnogo neprimernega postopka v tem pogledu in da je bil dotedanji prostor pod Trančo preveč stisnjen. Tako je magistrat sezidal novo kruharno in zahteval od ljubljanskih pekov, da so prinašali vsak dan tjakaj svež kruh, ga vlagali vsak v svoj določeni predal, star kruh pa sproti odnašali. Tukaj so tudi objavljali na črni deski vsakih 14 dni žitne cene. V mestni kruharni se je nahajala poleg tega tudi majhna tehtnica in pa prosto stanovanje zakupnika mestne tehtarine (Stadtwaggefill). Tu je imel stanovanje tudi sluga (Brolsitzer) poleg plače 60 goldinarjev. Več ljubljanskih pekov je prebivalo v Rebri nad Starim trgom kjer je bilo na pobočje ljubljanskega Gradu naslonjenih precejšnje število majhnih, v vsem mestu najrevnejših kočic. Bile so vse lesene in so seveda ob vsakem požaru do tal pogorele. Kljub temu je bilo tukaj več pekov, ki so pekli kruh v teh bajtah brez dimnikov. Tako je bilo skozi stoletja. Šele leta 1784. je gubernij ukazal, da se te hiše ne smejo kriti odnoso popravljati z deskami, nove hiše pa se morajo samo zidati. Ker pa so bili tamkaj najrevnejši ljubljanski prebivalci, je ostalo dolgo časa pri starem. Kakor druge ljubljanske obrtnike, je magistrat nadzoroval enako strogo tudi peke. Od leta 1472. naprej se je shajal na sv. Jakoba dan na rotovžu ves mestni zastop in volil mestnega sodnika, že v prihodnji seji pa je izbral iz svoje srede kakor za ostale obrtnike tako tudi za peke po štiri nadzornike (Brobeschauer, Brotvager). Ti so postopali pri svojem nadzorstvu zelo strogo. Če so peki pekli prelahek ali slab kruh, so imeli zanje zadaj za kruharno ob Ljublanici pri Čevljarskem mostu posebno kaznovalno pripravo, potapljalco (Schupfen) imenovano. To je bilo dolgo bruno, ki je imelo na koncu privezan velik jerbas. Vanj je moral sedeti obsojeni pek, mestni biriči pa so ga potapljali v Ljublanico in spet kvišku potezali. Obsojeni peki so morali za kazen tudi sedeti po več ur na sramotni klopi pred kruharno. Te kazni so se vršile navadno ob sejamskih dneh ob veliki navzočnosti radovednega in škodoželjnega občinstva. Pogosto pa so napravljale oblasti ljubljanskim pekom nepotrebne in zlohodne neprilike. Tako je hotel leta 1660. mestni sodnik kljub stari navadi in proti jasnim določbam tehtati star in osušen kruh ki je bil pač mnogo lažji kakor takrat, ko so ga bili peki prinesli svežega v kruharno, samo da bi jim škodoval in jih mogel kaznovati. Magistrat je mestnega sodnika odločno pokaral zaradi njegovega samolastnega postopanja. Seveda so imeli tudi ljubljanski peki svoje zadrugo, ki je uživala velike pravice in prednosti.

Kakor vsak mesarski mojster tako je moral plačati tudi vsak pekovski mojster, ki je bil sprejet v zadrugo, po 100 goldinarjev takse v zadružno blagajno. Njihovo število ni bilo veliko, največ do 20 članov. Niti deželna gosposka ni imela nobene moči do meščanskih obrtnikov glede njihovih zadružnih pravic, zato so bili kot zadružni člani zelo ponosni in samostojni. Leta 1681. neki ljubljanski pek, Mihael Deutsch ni zaprosil pekovske zadruge za sprejem, temveč se je podal pod deželno gosposko, ki v

mestu ni imela nikakih pravic ter je mogla sprejemati le zunanje obrtnike. Razjarjeni Ljubljanci, ki so se čutili prikrajšane v svojih pravicah, so mu vpričo mnogih meščanskih pekov pobrali ves kruh ene peke. Deutsch se je skliceval na dekret deželne gosposke, toda mestni sodnik, ki je držal s pekovsko zadrugo, je dejal, da si ob tako »cunjo«, kakor je deželna gosposka niti svojih umazanih čevljev ne obriše. Vsa zadeva je prišla pred stanovski deželni zbor, kjer jo povzročila silno razburjenje. Plemiči so grozili, da ne bodo dali meščanom nobenega dela, temveč poklicali tuje obrtnike, mestnemu sodniku pa bodo pokazali vrata, ko bo prišel prvič v deželni zbor.

V svoji pritožbi leta 1744. na cesarico Marijo Terezijo se je zavzel mestni magistrat, enako kakor za mesarje, tudi za ljubljanske peke. V svojem poročilu jo navajal, da mora vsak pek prinašati vsak dan svoj kruh v mestno kruharno, kjer ima določen svoj poseben prostor za prodajo. Cenik za kruh se nabije vsakih 14 dni na črno desko v kruharni; ravna se po tem, kakor žitna cena raste ali pada. Ta cenik je v pogled vsakomur, kadar koli kdo hoče.' Kdo torej more trditi, da ne bi bilo natančnega nadzorstva pekov?

Kdo le more govoriti o oderuštvi? Pač pa je drugače izven Ljubljane na kmetih! Tam so trži z žitom še hujše kakor je oderuško, za kar gospoda dela odgovorne meščane. Ko so leta 1744. pripeljali skozi Ljubljano francoske vojne ujetnike, so naročili meščani, da ne bi nastalo pomanjkanje, večjo množino žila s Hrvaškega. Toda graščaki na kmetih so žito zaplenili in pokurili samo zato, da ne bi pojenjala draginja.

Magistrat je določal ceno krušnih izdelkov tudi pekom ter ukazal tako imenovane pekovske poskušnje (BBckerproben). V ta namen imenovana komisija je bila sestavljena iz mestnega blagajnika, treh mestnih svetovalcev, načelnika pekovske zadruge in dveh pekovskih mojstrov.

Leta 1579. je zaslužil vsak pek iz peke 4 mernikov pšenice 25 krajcarjev, kar je bil za tiste čase zelo lep dobiček. Proti koncu 18. stoletja je moral vsak pek v svoj kruh vtisniti svoje posebno znamenje, da se je moglo takoj spoznati, čigave peke je. Nezaznamovani kruh so zaplenili.

avtor Labaccnsis

5. OKUSITI LJUBLJANO – OD VSAKDANA DO PRAZNIKOV

Najbolj značilen del slovenske kulinarične tradicije je povezan z gostilnami. Kdor želi spoznati Slovenijo in njene prebivalce bo to najbolje opravil med obiskom gostilne.

Za sodobno Slovenijo lahko rečemo, da v veliki meri odkriva svojo kulinarično dediščino in, ob sprejemu lastnih in tujih sodobnih spoznanj, ustvarja specifično razpoznavnost v evropskem prostoru.

Nekaj dejstev:

Prva kuharska knjiga v slovenskem jeziku, z jedmi in načini priprave, pripomočki in orodji je bila knjiga Valentina Vodnika, Kuharske bukve, Ljubljana, 1799. Čeprav gre za prevod nemškega priročnika je kuharska terminologija in poimenovanje jedi ter načinov priprave dokazujejo, kako razvit je bil slovenski jezik v tem času tudi na kulinaričnem področju.

V 19. stoletju so svojo ponudbo obogatile kavarne in prve restavracije, v prehransko kulturo pridejo številne spremembe, ki so temeljile na regionalni različnosti. Tako je slovenska kuharska umetnost dobivala vedno več strokovne literature (ne več prevodov), - plod lastnih izkušenj slovenskih avtoric. Med njimi je danes najbolj ponatisnjena, »Slovenska kuharica«, sestre Felicite Kalinšek.

Leta 1937 je v okviru Združenja gostilničarjev Slovenije ustanovljena prva poklicna gostinska šola v Ljubljani. Njeno delo je nadaljevala 1945 leta prva srednja šola za turizem in gostinstvo, ki je 1954 leta preoblikovana v poklicno gostinsko šolo.

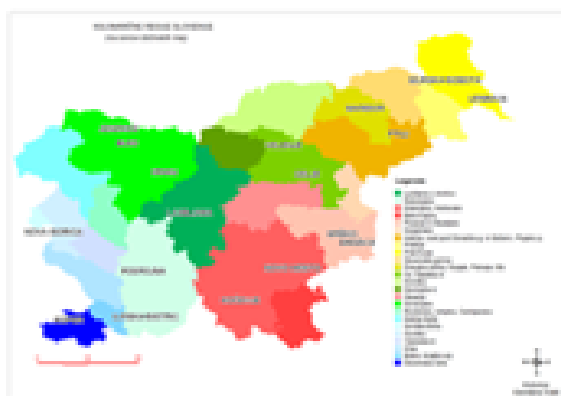
Leta 2001 je narejen prvi slovenski kulinarični zemljevid «Z žlico po Sloveniji».

Tradicionalno slovensko kuhinjo, pa tudi njen sodoben razvoj zaznamuje velika raznovrstnost pokrajinskih posebnosti na razmeroma majhnem prostoru.

V Sloveniji se stikajo Alpski, Panonski in sredozemski prostor s svojimi kulturnimi značilnostmi, ki se odražajo v izboru jedi. Čeprav se ljudskim jedem na splošno pozna njihovo kmečko poreklo, premore slovenska kuhinja tudi prefinjene in pogosto presenetljive prvine.

Leta 2006 je sprejeta Strategija razvoja gastronomije Slovenije in po njej je Slovenija razdeljena na 24 kulinaričnih pokrajin. Ena od 24. –tih je kulinarična pokrajina Ljubljana z okolico.

Kulinarično izkušnjo Slovenije najbolj zaznamuje pojem gostilne, ki je domače gostišče, prostor druženja ter uživanja v dobrih jedeh in vinu. Jedi v gostilnah so pogosto pripravljene po starih receptih in iz lokalnih sestavin. Ker na podeželju večinoma prevladujejo manjše družinske kmetije, je lokalne serijske pridelave malo, sestavine jedi pa so razmeroma zdrave in pogosto ekološko pridelane.



24 kulinaričnih pokrajin Slovenije

KULINARIČNA POKRAJINA LJUBLJANA Z OKOLICO



... Kulinarična pokrajina Ljubljana

Značilne jedi za kulinarično pokrajino Ljubljano z okolico so: všenat (zelje s proseno kašo), pražen krompir, ričet, žabji kraki, leteči žganci (ocvrta piščančja bedrca), ljubljanska jajčna jed, janška vezivka (vrsta prazničnega kruha), štruklji, potice, ljubljanski štrukelj in ljubljanske skutne palačinke.

Ljubljano in Osrednjo Slovenijo odlikujejo tradicionalno domače gostoljubje, raznovrstna kulinarična ponudba in ekološko pridelana hrana. Bogata je tudi izbira mednarodnih jedi. Značaj Ljubljane nekoliko zaznamujeta tudi bližina Sredozemlja in Balkana, o čemer priča priljubljenost tamkajšnjih jedi ter "fusion" povezav s slovensko kuhinjo.

Ljubljančani zelo radi nakupujejo na slikoviti osrednji mestni tržnici, ki jo je zasnoval arhitekt Jože Plečnik. Tržnice so nasploh priljubljene in se ponašajo z bogato izbiro. Poudarek na doma pridelani zelenjavi, sadju in drugih domačih jedeh je značilnost slovenskega načina življenja. Ekološka in zdrava hrana se v zavesti ljudi tesno povezuje s pojmom domačega. V zadnjem času so postali popularni denimo avtomati, na katerih za nizko ceno kupite polnomastno mleko domače pridelave.

Za tiste z zahtevnejšim okusom so na voljo delikatesne trgovine, ki ponujajo jedi slovenskih pokrajin s potrdili kakovosti ter vinoteke z izborom vrhunskih slovenskih vin.

Prebivalci drugih slovenskih pokrajin Ljubljančane in okoličane šaljivo, včasih zbadljivo, imenujejo žabarji. Beseda je nastala zaradi bližnjega močvirnatega območja, kjer biva veliko žab, kar pogojuje tudi ljubljansko specialiteto, žabje krake. Še danes jo ponujajo v nekaterih gostilnah kot izvrstno poslastico.

Turizem zadnja leta, dobiva vse glasnejšo kulinarično noto. Obiskovalci osrednjeslovenske regije namreč pogosto sprašujejo po programih, ki vključujejo "gurmansko" spoznavanje države, tako po vidnejših tradicionalnih restavracijah kot turističnih kmetijah, ki ponujajo domačo hrano.

LJUBLJANSKI ZNAK KAKOVOSTI

Izbor ljubljanske kakovosti (Ljubljana Quality Selection) je blagovna znamka, ki označuje doseganje visokih standardov ponudbe, kakovosti storitev in urejenosti pri ljubljanskih restavracijah in gostinskih obratih.



Ocenjevanje se izvaja na 2 leti. Dobitniki nagrad in priznanj za leto 2010 v kategoriji vrhunskih restavracij so: Restavracija Maxim, Trg republike 1 (Znak kakovosti), Restavracija JB, Miklošičeva 17 (priznanje), Restavracija Harfa, Koprška 98 (priznanje), Valvas'or, Stari trg 7 (priznanje), Restavracija Cubo, Šmartinska 55 (priznanje), Restavracija pri Levu, Vošnjakova 1 (priznanje) in Separe, Koprška 92 (priznanje)
V kategorij gostiln s slovensko kuhinjo so dobitniki: Gostilna na Gradu, Grajska planota 1 (Znak kakovosti) in Gostilna Pri Žabarju, Viška c. 50 (priznanje)

LJUBLJANSKE GOSTILNE

Šestica je ena najstarejših ljubljanskih gostiln in njen začetek je bil namenjen predvsem furmanom, ki so tvorili težke vozove z Dunaja proti Trstu in nazaj. Njeno prvo podobo nam je ohranil Janez Vajkard Valvasor v pregledni sliki mesta Ljubljana iz leta 1670. Hiša je bila tedaj krita s slamo in je stala med takratno Dunajsko in Avguštinsko ulico. Bila je v lasti številnih lastnikov in najemnikov, leta 1776 pa jo je najel krčmar in odtelej tudi štejejo njena uradna gostinska leta. Od kod ime Šestica? Po hišni številki na ulici, ki je menjavala svoja imena, številka pa je ostala vedno 6! Ko pa so pred leti v Ljubljani preimenovali ulice, je Šestica dobila hišno številko 40.

Zlata ribica V eni izmed najstarejših hiš v Ljubljani, z nekdanj vtisnjeno letnico 1578, ki jo je iznad vhodnih vrat zlizal čas, se je že leta 1790 točilo vino. Kasneje se je iz vinotoča razvila gostilna in dobila ime po ulici, katera se še danes vije tod mimo - Ribja ulica. Ob sprehodu po kulturno-zgodovinsko izjemno zanimivi "stari" Ljubljani se zaustavi korak marsikateremu popotniku, da si v gostilni Zlata ribica poteši lakoto z izvrstno pripravljeno hrano. Jedilni list pa polnijo jedi, ki so in še dišijo iz loncev po domačijah širom Slovenije.

Abecedarium je poimenovan po prvi slovenski knjigi iz 1550 ki jo je napisal primož Trubar. Hišo v kateri je gostilna je 1528 zgradil župan in trgovec Wolfgagg Bosch. Grb nad vrati hiše se je ohranil vse do današnjih dni. Od leta 1562 je v hiši živel oče slovenske literature Primož Trubar. V najstarejši hiši v mestu svoje goste razvajajo s slovenskimi kulinaričnimi dobrotami.

LJUBLJANSKE KULINARIČNE ZANIMIVOSTI

LJUBLJANSKA JAJČNA JED

Ljubljanska jajčna jed je prvi primer geografsko poimenovane jedi v slovenski kuharskih knjigah. Jed je tako poimenovala in zapisala Magdalena Pleiweis v kuharski knjigi Slovenska kuharica ali navade okusno kuhati navadna in imenitna jedila, ki je izšla leta 1868.

Sestavine:

- 5 trdo kuhanih jajc
- 3 jajca
- pol naribane žemlje, namočene v mleku
- 3 dag masla
- pol žličke mešanih začimb
- sol
- limonina lupine
- 2 žlici kisle smetane
- 2 žlici drobtin
- pest (skodelica) suhih mavrahov ali drugih gob
- peteršilj
- žlica moke

Priprava:

Trdo kuhana jajca prerežemo, rumenjake pretlačimo z vilicami, beljake zrežemo na rezance, prav tako tudi mavrahe ali druge gobe. Rumenjakom dodamo pol v mleku namočene, ožete žemlje. Penasto vmešamo 3 surove rumenjake, dodamo pretlačene rumenjake z žemljo, malo soli, mešane dišave, limonino lupino, 2 žlici kisle smetane, drobtine in trd sneg beljakov. Mavrahe ali druge gobe prepražimo na maslu s peteršiljem. V pomazano skledo polagaj vrsto zmesi, vrsto gob in beljakovih rezancev. Na vrhu naj bo zmes. Spečemo v pečici. Postrežemo kot toplo začetno jed ali kot prilogo glavni jedi.



Ljubljanska jajčna jed

Vir: <http://www.slovenia.info/?recepti=8889&lng=2>

HOPEL-POPEL

Hopel – popel je jed, ki je bila zapisana na jedilnem listu Hotela Union že leta 1920. V ponudbi so jo imeli do leta 1995, vendar se je jed z menjavami osebja spreminjala. Recept je zapisal Pavle Hafner v Knjigi ta dobra stara kuha, ki je izšla leta 1982.

Sestavine:

- 1 kg krompirja
- 10 dag suhe slanine
- 3 jajca
- 4 jedilne žlice mleka
- 10 dag gnjati ali suhega vratnika
- drobnjak, sol, poper

Priprava:

Krompir skuhamo, ga olupimo in narežemo na rezine. Slanino narežemo na kockice in jo v posodi razpustimo, da postane steklasta. Dodamo narezan krompir, na majhne koščke narezano gnjat in začinimo. Vse dobro prepečemo tako, kot za pražen krompir. Medtem v posodici zmešamo mleko in jajca, posolimo in prelijemo prek praženega krompirja ter premešamo. Počakamo samo toliko časa, da jajca zakrknejo.

Hopel-popel je zelo nasitna jed. Svetujemo, da jo raje pripravite kot samostojno jed. Zraven ponudite kakršnokoli solato. V Hotelu Union so prvotno namesto slanine uporabljali prekajeno klobaso.



Hopel-popel

Vir: lasten

LJUBLJANSKA VINSKA POT

Ljubljana, mesto trte in vina

- Trta grajska žametovka raste na Ljubljanskem gradu. Prestolnici je potomko stare trte z Lenta leta 1990 podarilo mesto Maribor v znak prijateljstva med mestoma.
- Trstenjakova trta se vzpenja po zidovih Ustanove dr. Antona Trstenjaka v Trubarjevi ulici. Glavnemu mestu jo je podaril Trstenjak sam, zanjo pa skrbi biotehniška fakulteta.
- Ljubljana se ponaša tudi z nazivom mesto trte in vina, ki ji ga je leta 1987 podelil Mednarodni urad za trto in vino. Naziv si je prislužila zaradi najstarejšega mednarodnega ocenjevanja vin na svetu, aktivnih znanstvenih institucij in trgovske vinske tradicije.

DELO

Vir: http://www.delo.si/assets/media/picture/20110617/670x420_0616__Trta.JPG

Na Martinovo soboto, ko se mošt spremeni v vino, ljubljansko mestno jedro, že tradicionalno zasedejo slovenske vinorodne dežele, vinske ceste, vinarji in gostinci... mi pa se lahko sprehodimo po ljubljanski vinski poti.

Predstavijo se ponudniki vseh slovenskih vinorodnih dežel in obiskovalcem ponudijo pester izbor vin, kulinarčnih dobrot in kulturnih nastopov. Obiskovalci se lahko s kozarcem v roki sprehodijo po ulicah mestnega jedra, kjer zadiši tudi po Martinovih dobrotah.

Ljubljanska vinska pot želi doseči večjo prepoznavnost izvrstnih slovenskih vin in vinarjev. Ponuja dodatno vez med prestolnico in vinorodnimi področji Slovenije. Dodana vrednost prireditve je promocija Ljubljane in Slovenije kot enološko, kulinarčno in turistično zanimive destinacije.

Na Ljubljanski vinski poti in festivalu vin sodelujejo tudi dijaki in študenti Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana.

6. BIC LJUBLJANA - SODOBNI CEHI

Za meščane so v Ljubljani v srednjem veku veljali le obrtniki in poklicni trgovci. Pod mestno upravo in sodstvo niso spadali duhovniki in plemstvo, pa tudi Židi, ki so bili posebna skupina svobodnega prebivalstva.

Znotraj mesta so se nosilci obrtnih strok potegovali za izključne pravice do opravljanja poklica. Tako so imeli v srednjem veku pomembno vlogo cehi - poklicne združbe obrtnikov iste stroke (mizarji, čevljarji, peki, mesarji...). Cehovska združenja znotraj mesta so urejala izvajanje posamezne obrti z omejevanjem števila članov obrtnega združenja in predpisi o izvajanju poklica, ter o delovnih razmerjih, nadzirali so cene in kakovost izdelkov, bila pa so naperjena tudi proti zunanji konkurenci podeželja in tujih trgovcev. Kljub prizadevanjem pa mesta niso mogla preprečiti šušmarstva in podeželske obrti.

Pripadniki istih poklicev so stanovali v bližnji soseski, navadno v isti ulici, ki so jo poimenovali po svoji stroki oziroma dejavnosti (Čevljarska, Mesarska, tudi Židovska...)

Čevljarji so imeli svoje delavnice na današnjem Čevljarskem ali Šušarskem mostu.

V srednjem veku so redno nadzirali mestne peke, saj je pekovski poklic, poleg mlinarstva, veljal za najbolj goljufivega.

Mestna kruharna je bila v srednjem veku pod Trančo. V tistem času se cena kruha ni spreminjala, kolikor se je podražilo žito, toliko manj je tehtal hlebec. Težo so vsak teden na semanji dan preverjali tržni nadzorniki. Vsak pek je moral svoje hlebce označiti s svojim znamenjem. Le tako so namreč, če so odkrili goljufijo, vedeli, čigav je. Če so nepoštenega peka, ki je pekel prelahke hlebce, odkrili, so ga najprej denarno kaznovali, drugič pa je moral pek na tržni dan nekaj ur presedeti na sramotilni klopi pred kruharno. Če ga to ni izučilo je bila ob mostu pripravljena posebna košara, ki so jo imenovali potapljalca, v kateri so mestni biriči peka za kazen potapljali v Ljubljano.

Šego namakanja goljufivih pekov v Ljubljano so v zadnjih letih kot turistično prireditev v avgustu oživili v Zavodu Plavajoče gledališče Ljubljana. Na Čevljarskem mostu se vsako leto zberejo vsi vpleteni akterji na čelu z goljufivim pekom: tržni nadzornik-sodnik, mestne gospe, biriča, mestni golobar ter porota izbrana med prisotnim ljudstvom. Goljufivega peka obsodijo na kazen s potopom v Ljubljano.

Tudi mesarjem je mesto gledalo pod prste. Mestni »mesni nadzorniki« so budno pazili, da ne bi zaračunavali preveč, da ne bi goljufali pri tehtanju ali prodajali smrdljivega mesa. Tiste, ki so jih prvič ujeli pri goljufiji, so kaznovali denarno, drugič so mesarja privezali na sramotilni mesarski križ, tretjič pa so jim odvzeli obrt. Težo mesa so sprva presojali »na oči«, šele kasneje so začeli uporabljati tehtnice. Za shranjevanje mesa v poletnih mesecih so uporabljali mestno jamo ledenico na severni strani grajskega hriba. Led so sekali na znanem ljubljanskem drsališču pri Trnovski cerkvi.

O razmahu različnih obrti v Ljubljani pričajo tudi številni do danes ohranjeni priimki, kot so: Šoštar, Šuštar (čevljar), Žnidar, Šnajder (krojač), Pintar, Sodar, Sadar (sodar), Cimerman, Cimperman (tesar), Satler (sedlar), Hafner (pečar), Tišlar (mizar), Weber, Veber, Tkalec, Kalčič, Kavčič (tkalec), Šmid, Kovač (kovač)...

Tudi na BIC Ljubljana imamo kar nekaj študentov, ki so (po omenjenih priimkih sodeč) potomci srednjeveških obrtniških mojstrov.

Danes lahko govorimo o t.i. sodobnih cehih, saj se enake gospodarske dejavnosti med seboj združujejo v interesna združenja, ki imajo podobne zahteve, želje in interese kot v preteklosti. Turistične in gostinske panoge so med seboj povezane v Turistično gostinsko zbornico Slovenije, Turistično zvezo Slovenije,

kmetijska in živilska podjetja se povezujejo v Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij, ostali obrtniki se povezujejo v Obrtno podjetniško zbornico Slovenije.

Prav vsa aktualna gospodarska področja lahko spoznate v naših dveh višješolskih programih, živilstvo in prehrana ter gostinstvo in turizem. Študentov v Ljubljano ne namakamo, jih pa učimo, kako se tovrstne turistične prireditve organizira in izvede.



Namakanje goljufivega peka v Ljubljani
Vir: <http://irena.blog.siol.net/files/2007/09/pek1.jpg>

7. Ljubljanski zmaj – mogočen simbol Ljubljane

ZMAJSKI MOST

Predhodnik današnjega mosta je leseni most, imenovan Mesarski most, ki so ga postavili leta 1819. Poleg Tromostovja, če pomislimo na prvega kamnitega predhodnika današnjega mosta, katerega je Plečnik pravzaprav ohranil in predrugačil, je današnji Zmajski most že drugi most v mestu, ki je nastal v spomin na habsburško vladarsko družino. Mesto Ljubljana z županom Ivanom Hribarjem⁹ se je leta 1888 odločilo, da v počastitev 40-letnice vladanja habsburškega cesarja Franca Jožefa I. zgradi nov most. Letnici, ki zaznamujeta to dobo, sta ob vencu s cesarjevima inicialama zapisani na zunanjih straneh ograj. Graditelj novega mosta je mesto izbralo na javnem natečaju. Zmagalo je dunajsko družinsko gradbeno podjetje Pittel+Brausewetter. To je k sodelovanju povabilo avstrijskega inženirja Josefa Melana, pionirja armiranobetonskih, z železnimi vložki ojačenih, mostovnih konstrukcij in dalmatinskega arhitekta Jurija Zaninovića. Tako Zmajski most, ki so ga zgradili med letoma 1900 in 1901, predstavlja prvi armiranobetonski most v Sloveniji in širšem evropskem prostoru. Asfalt na mostu obenem predstavlja najstarejšo asfaltno prevleko na Slovenskem. Zmajski most je enoločni most z balustradnima deloma zaprtima ograjama. Ime so mu seveda dali zmaji, ki ga krasijo. Štirje veliki iz bron, ki se nahajajo ob vhodih na most, in šestnajst manjših bakrenih, izmed katerih po dva sedita ob nosilcih osmih svetilk. Najverjetnejši razlagi, zakaj so upodobljeni ravno zmaji, sta dve. Morda gre za navezavo na mit o grškem antičnem junaku Jazonu, lahko pa se upodobljeni zmaji nanašajo na svetega Jurija, kateremu posvečena kapela je bila v 15. stoletju zgrajena na ljubljanskem gradu. Impozanten že, ko ga prečkamo po cesti ali po pločniku, poseben obraz pa most pokaže, ko si ga ogledamo z vodne gladine, za kar se nam, odkar so vožnje z ladjicami stalnica turistične ponudbe, priložnost ponudi v vsakem trenutku. Lok mostu je ob straneh razčlenjen s tremi triforami oz. triločnimi odprtini. Med njimi so reliefi s stiliziranimi rožami in linearnimi elementi, kot nizke ograje pa služijo valovito zaključujoče se plošče z vrezanim poenostavljenim rastlinjem. Rastlinje, valovite linije sta dva značilna elementa secesijskega obdobja v umetnosti, o katerem govorimo konec 19. in začetek 20. stoletja. Pozornosti vredni so tudi nosilci svetilk s pretanjeno upodobljenim rastlinskim okrasjem.



Lok mosta s triforami

Vir: Batista 2010 (<http://www.dedi.si/dediscina/358-zmajski-most>)

⁹ Da je Zmajski most nastal za časa župana Hribarja, priča tudi spominska plošča na njem z napisom: Zgradila mestna občina leta 1900 in 1901 ko je Viktor baron Hein bil deželni predsednik na Kranjskem Ivan Hribar pa župan v Ljubljani.



Ljubljanski zmaj

Vir: <http://www.tt-group.net/Travel-to-Ljubljana/Zmajski-most-2.jpg>

Ljubljanski zmaj

Obstajata dve zgodbi o zmaju. Po prvi zgodbi naj bi zmaja povzeli po svetniku sv. Juriju, ki je bil zavetnik grajske kapele. Jurij namreč na freskah in kipih pogosto stoji ali jezdi in s kopjem ubija zmaja. Ko so v srednjem veku postavili temelje današnjega gradu, so hoteli tudi simbolno premagati starodavna verovanja, zato so grajsko kapelo posvetili sv. Juriju. V slovanski mitologiji je zmaj ponazarjal boga Velesa, ki je bil nasprotnik Peruna – ta je veljal za vrhovnega slovanskega boga. Peruna so ponavadi častili na hribu, Velesa pa nižje, po navadi blizu tržnice. Tak simbol zmaja najdemo tudi na Ptuju, Šentjurju in v Piranu.

Bolj kot ta prva zgodba, je znana legenda o Jazonu in argonavtih s katero je povezan ljubljanski zmaj. Legenda nam pripoveduje, da je v davnini grški junak Jazon s tovariši Argonavti kralju Kolhide ob Črnem morju ukradel zlato runo; kožo zlatega ovna. Na ladji Argo so bežali pred zasledovalci in zašli v ustje reke Donave, namesto da bi krenili na jug proti Egejskemu morju in rodni Grčiji. Poti nazaj ni bilo, zato so pluli dalje po Donavi in nato po Ljubljanici. Ob izviru Ljubljanice jih je ujela zima, zato so se tukaj ustavili. Ladjo Argo so razstavili na dele in jo spomladi na ramenih prenesli do obale

Jadranskega morja. Tam so jo spet sestavili ter potovali naprej. Po legendi so argonavti med današnjo Vrhniko in Ljubljano naleteli na veliko jezero in ob njem barje. Tam je živela grozovita pošast, ki jo je Jazon po junaškem boju ubil. Pošast naj bi bila ljubljanski zmaj. Pravijo, da naj bi bil Jazon tudi prvi Ljubljančan.

BIC zgodbo smo sestavili:

Vesna Loborec, Marjeta Cevc, Milena Suwa Stanojević, Marija Kostadinov, Janez Žust, Eva Jamšek, Mojca Smerajec, Marina Vodopivec, Lea Kužnik, Gordana Vulić, Katarina Smole.